



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KARS KEBABI

Necip Usta

Kuzunun belkemiğini üstten iki taraftan yarız. Sonra üzerindeki deriyi ve kenarındaki zarı çıkarınız. İçerisindeki yağları sıyırıp çıkarınız. Filetoyu koparmadan bıçağın ucuyla kaldırıp içerideki kemiği sıyırarak çıkarınız. Filetoyu tekrar yerine koyup önünde bulunan «karın boşluğu»nu 6 santim bırakarak kesip ayırınız. Yani, böbreklerin ve karın boşluğunun üzerinden, sağından ve solundan çıkarılan 2 fileto ile böbreği temizleyip, böbreği ortadan koparmadan yarıp ayırınız.

Bir kişiye 1 adet fileto ve 1 böbrek olarak tuzlayıp biberledikten sonra filetoları 6'şar dakika alt ve üst; böbreği 3'er dakika altüst pişirip, yanında 3 adet taze yeşil soğan, biraz kekikle servis yapınız.

Not: Kars Kebabı, kuzunun böbrek yatağından yapılır. Böbrek yatağı, sokumun bittiği uçla sırttan birinci kaburga kemiğine kadar olan böbreklerin üstüdür. Bir kişi için kullanılan porsiyon; kuzu böbrek yatağının yarısı ve 1 böbreğidir.